

PESTO ALLA GENOVESE



PROGRAMMA
MANUALE



1'



8 PERSONE



ACCESSORI:
lama standard

INGREDIENTI

100 g parmigiano tagliato a cubetti
60 g pecorino tagliato a cubetti
60 g pinoli
160 g foglie di basilico
300 g olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio

ESECUZIONE

Inserire nella tazza la lama standard e tritare ad impulsi il **parmigiano**, il **pecorino**, i **pinoli** e l'**aglio**, proseguendo la lavorazione fino a quando risultano ben fini.

 8/10 pulse  -  - 

Aggiungere il **basilico** e proseguire la lavorazione, intervenendo con la spatola di tanto in tanto.

 velocità 8  30"  - 

Aggiungere l'**olio** ed emulsionare, aumentando la quantità se si desidera una consistenza fluida.

 velocità 5  30"  - 

Proseguire ad impulsi se si desidera un risultato fine.

